

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР
(Минторг СССР)

СБОРНИК ЦЕН НА ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ ДЛЯ СТРОИТЕЛЬСТВА

РАЗДЕЛ 42 ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Утвержден Министерством торговли СССР
(приказ от 11.03.87 № 67)
по согласованию с Госстроем СССР
(письмо АЧ-728-6/5 от 16.02.87)*

*(с Изменениями, утвержденными приказом Минторга СССР
от 30 октября 1988 г. № 171
и согласованными письмом Госстроя СССР
от 31 августа 1988 г. № АЧ-3251-6/5)*

УДК [721011+725.7.011] (085.7)

Раздел 42. Предприятия торговли и общественного питания. Разработан Государственным союзным институтом по проектированию предприятий торговли и общественного питания (Гипроторгом) Минторга СССР,

Редактор инж. Ф.П. Пишикова

Вводится в действие с 1 апреля 1987 г.

1. УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЦЕН

1. В настоящем разделе Сборника приведены цены на проектирование объектов общественного питания - предприятия и фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий, комбинаты школьного питания (табл. 42-1), общетоварные склады; продовольственных товаров одноэтажные и многоэтажные, непродовольственных товаров одноэтажные, многоэтажные, высотные, склады продовольственных и непродовольственных товаров одноэтажные и многоэтажные (табл. 42-2), распределительных холодильников фабрик мороженого и объектов углекислотного производства (табл. 42-3),

2. Ценами, помимо работ, оговоренных в Общих указаниях по применению Сборника цен на проектные работы для строительства, не учтена стоимость проектирования отдельно стоящих:

- а) трансформаторных подстанций, распределительных устройств, котельных, зарядных станций, тепловых пунктов, складов ЛВЖ, очистных сооружений, мезгоотстойников;
- б) дренажных насосных станций;
- в) сооружений по обработке воды (обезжелезивание, умягчение);
- г) сооружений газоснабжения;
- д) станций перекачки воды и стоков, артезианских скважин.

3. Стоимость работ по выбору площадки(трассы) для строительства определяется по ценам на разработку проекта соответствующего объекта с коэффициентом 0,06.

(пункт 3 в редакции Изменений)

4. Стоимость разработки рабочих чертежей архитектурных решений интерьеров, выполняемых в соответствии с ГОСТ 21.507-81, оговоренных заданием на проектирование, определяется по ценам Сборника с коэффициентом 0,08 к архитектурно-строительной части.

~~5. При проектировании объектов строительства в городах Москве, Ленинграде, столицах союзных республик стоимость разработки проектно-сметной документация определяется по ценам Сборника с применением коэффициентов:~~

~~1,05 — рабочий проект~~

~~1,20 — проект~~

~~При проектировании объектов строительства в других городах с населением 1 млн. человек и выше стоимость разработки рабочего проекта определяется с коэффициентом 1,02, проекта — с коэффициентом 1,1.~~

(пункт 5 исключен в соответствии с Изменениями)

5. Диспетчеризация инженерного оборудования (за пределами здания), централизованного контроля управления и сигнализации этого оборудования ценами настоящего раздела не учтена.

6. При пользовании настоящим разделом необходимо руководствоваться Общими указаниями по применению Сборника цен на проектные работы для строительства.

(пункты 6 и 7 переименованы в пункты 5 и 6 в соответствии с Изменениями)

7. При проектировании объектов торговли и общественного питания без встроенных помещений, перечисленных в п. 2а, стоимость определяется по ценам Сборника с коэффициентом 0,9

(пункт 7 добавлен в соответствии с Изменениями)

2. ЦЕНЫ НА РАЗРАБОТКУ ПРОЕКТНО-СМЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

_Таблица 42-1.

Предприятия и фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий с первичной и без первичной обработки

№ п. п.	Объекты проектирования	Основной показатель объекта проектирования	Постоянные величины стоимости разработки рабочей документации		Отношение к стоимости разработки рабочей документации	
			a	b	проект K ₁	рабочий проект K ₂
1	2	3	4	5	6	7
1	Предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий с первичной обработкой тонн переработка сырья в смену:	т/ смену	40 956	7330	0,27	1,14
2	Св. 10 до 25	то же	50 756	6350	0,27	1,14
3	Св. 25	"	57 931	6063	0,23	1,12
4	Предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий без первичной обработки мощностью тонн переработки сырья в смену:	т/ смену	19 848	6406	0,27	1,14
5	Св. 10 до 25	то же	23 518	6039	0,27	1,14
6	Св. 25	"	35 643	5554	0,23	1,12

Примечания: 1. Ценами на разработку проектно-сметной документации предприятий полуфабрикатов к кулинарных изделий не предусмотрено проектирование цехапельменей, цеха комплектации готовых комплексных обедов (школьные, бортовые и стройки), картонажного цеха, копильного цеха, отделения бестарного хранения муки, отделения интенсивного охлаждения кулинарной продукции, отдельностоящих цехов по переработке мяса, овощей, кулинарных и кондитерских изделий.

При проектировании указанных цехов, оговоренных заданием на проектирование, к ценам таблицы применяются коэффициенты: 1,10 - при цехе пельменей, 1,20 - при цехе комплектации готовых комплексных обедов, 1,10 - при картонажном цехе, 1,10 - при копильном цехе, 1,15 - при отделении бестарного метода хранения муки и 1,20 - при отделении интенсивного охлаждения кулинарной продукции.

Стоимость проектирования отдельно стоящих цехов по переработке мяса, овощей, кулинарных и кондитерских изделий определяется по п.1 - 6 с коэффициентами: 0,35 - для цеха переработки мяса, 0,30 - для цеха переработки овощей, 0,25 - для цеха кулинарии и 0,20 - для кондитерского цеха.

2. Стоимость проектирования комбината школьного питания определяется по цене предприятий и фабрик полуфабрикатов и кулинарных изделий по соответствующим мощностям.

(в Таблицу 42-1 внесены исправления в соответствии с Изменениями)

Относительная стоимость разработки проектно-сметной документации и видов проектных работ, % к цене

Комплекс пред- приятий	Ста- дий- ность	Техни- ко-эко- номиче- ская часть	Техноло- гическая часть и промпро- водка	Меха- низация транс- порта	Автоматизация	Управ- ление электро- приво- дами	Тепло- ло- снабжение	Элек- трос- набже- ние	Холодо- снабжение	Средства связи и сигнали- зация	Архитек- турно- строи- тельная часть	Водо- снаб- жение и канали- зация	Отопле- ние, венти- ляция и кондицио- нирование	Ген- план и транс- порт	ПОС	Смет- ная доку- мента- ция
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Предприятия и фабрики полу-фабрикатов и кулинарных изделий с первичной и без первичной обработки	Р.п.	0,7	11,7	3,5	3,9	0,4	1,6	7,0	4,4	1,2	36,7	9,2	9,1	2,0	0,7	7,9
	П	1,6	16,5	3,1	4,0	0,4	1,0	5,6	4,4	1,1	35,4	8,5	6,4	2,0	3,0	7,0
	Р	-	11,0	4,1	4,0	0,4	1,6	7,2	4,6	1,2	36,9	9,4	9,6	2,0	-	8,0

Примечание. Стоимость "Научной организации труда рабочих и служащих. Управление предприятием" учтена разделом "Технологическая часть и промпроводки" в размере 1,5 % на стадии "проект" и 0,5 % на стадии "рабочий проект".

Общетоварные склады продовольственных, непродовольственных и смешанных товаров

№ п.п.	Объект проектирования	Основной показа- тель про- екти- рования	Постоянные величины сто- имости разработки рабочей документации руб.		Отношение стоимости разработки рабочей до- кументации	
			a	b	проект K ₁	рабочий проект K ₂
1	2	3	4	5	6	7
	Склады продовольственных това- ров одноэтажные, складской пло- щадью, м ² :					
1a	От 400 до 1200	м²	13 620	17,1	0,30	1,15
1	От 1200 до 5000	м ²	21 444	10,58	0,30	1,15
2	Св. 5000 до 15000	"	43 744	6,12	0,30	1,15
3	То же, многоэтажные складской площадью от 2500 до 5000 м ²	"	29 736	11,09	0,29	1,15
	Склады непродовольственных то- варов одноэтажные складской площадью, м ² :					
4a	От 400 до 1200	м²	10 576	13,1	0,29	1,14
4	От 1200 до 5000	м ²	17 212	7,57	0,29	1,15
5	Св. 5000 до 25 000	"	34 062	4,20	0,29	1,15
6	То же, многоэтажные складской площадью от 5000 до 10000 м ²		31 200	5,82	0,28	1,14
	Склады смешанных товаров одно- этажные складской площадью, м ² :					
7a	От 400 до 1200	м²	12 111	15,2	0,30	1,15
7	От 1200 до 5000	м ²	19 275	9,15	0,30	1,15
8	Св. 5000 до 10000	"	35 325	5,94	0,30	1,15

Примечания: 1. Стоимость проектирования одноэтажных складов высотой до несущих конструкций от 8,4 м до 16,2 м определяется по ценам пунктов 1-2, 4-5, 7-8 с коэффициентом 1,25.

2. Стоимость проектирования складов смешанных товаров складской площадью 5000 м² много-этажных определяется по пункту 7-8 с коэффициентам 1,11.

3. Стоимость проектирования отдельно стоящего неотапливаемого склада тары в составе складов (поз.1-8) определяется по этим ценам с коэффициентом 1,03.

4. При проектировании складов продовольственных товаров без холодильных камер к ценам пп.1-3 применять коэффициент 0,85

(в Таблицу 42-2 и примечания внесены дополнения в соответствии с Изменениями)

Относительная стоимость разработки проектно-сметной документация и видов проектных работ, % к цене

№ п.п	Комплекс пред-приятый	Ста-дий-кость	Технико-экономи-ческая часть	Меха-нотех-нологич-еская часть	Холодо-доснаб-снабжение	Авто-матиза-ция	Управле-ние элек-тропри-водами	Теп-ло-снаб-жение	Силовое и осветитель-ное элек-трообору-дование	Средст-ва свя-зи и сигна-лизация	Свод-ные комму-никации	Архитек-турно-строи-тельная часть	Отопле-ние, вен-тиляция и кондицио-нирование	Водо-снаб-жение и канали-зация	Ген-план и транс-порт	ПОС	Смет-ная доку-мен-тация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1.	Склады продо-вольственных товаров	Р.п.	1,0	12,0	7,7	7,1	1,1	1,8	4,9	0,7	1,0	36,0	7,1	7,3	1,8	1,7	8,8
		П	2,1	14,0	8,3	8,6	0,8	1,5	4,0	0,7	0,9	36,0	6,9	4,8	1,7	3,8	5,9
		Р	-	12,6	8,4	7,3	1,1	1,7	5,3	0,7	1,4	35,3	7,1	7,7	1,8	-	9,6
2.	Склады непро-довольственных товаров	Р.п.	1,0	16,8	-	6,8	1,2	1,9	4,9	0,7	1,0	38,0	7,6	7,4	1,8	2,1	8,8
		П	2,4	16,4	-	6,3	1,2	1,7	4,2	0,6	0,8	39,0	7,1	7,4	1,7	5,0	6,2
		Р	-	17,9	-	7,2	1,0	1,7	5,3	0,7	1,7	38,4	7,6	7,2	1,8	-	9,5
3.	Склада сме-шанных товаров	Р.п.	1,0	15,0	3,6	7,0	0,8	1,7	4,9	0,7	1,1	37,8	7,2	7,0	1,6	1,5	9,1
		П	1,9	15,8	3,9	7,0	0,7	1,6	4,6	0,7	1,0	38,1	7,4	6,3	1,7	3,5	5,8
		Р	-	15,5	4,2	7,2	0,8	1,6	5,2	0,8	1,5	37,1	7,5	7,1	1,8	-	9,7

Примечание. Стоимость "Научной организации труда рабочих и служащих. Управление предприятием" учтена разделок "Механо-технологическая часть" в раз-мере 1,5 % на стадии "проект" в 0,5 % на стадии "рабочий проект".

Распределительные холодильники углекислотные производства и фабрики мороженого

№ п. п.	Объекты проектирования	Основной показа- тель про- екти- рования	Постоянные величины стоимости разработки ра- бочей документации, руб.		Отношение к стоимости разработки рабочей до- кументации	
			а	А	проект К ₁	рабочий проект К ₂
1	2	3	4	5	6	7
	Распределительные холодильники вместимостью тонн единовремен- ного хранения:					
1	От 12 до 100	1 т	10 593	51,5	0,30	1,15
2	Св. 100 " 700	то же	10 703	50,4	0,30	1,15
3	" 700 " 1500	"	33 453	17 ,9	0,30	1,15
4	" 1500 " 3000	"	45 003	10,2	0,30	1,15
5	" 3000 " 20000	"	55 803	6,6	0,30	1,15
	Фабрики мороженого про- изводительностью тонн в смену:					
6	От 5 до 10	т/ смену	89 427	4383	0,32	1,16
7	Св. 10 " 20	то же	93 487	3977	0,32	1,16
	<i>Углекислотные производства (станции, цехи, установки , заво- ды сухого льда) с использовани- ем в качестве исходного сырья дымовых газов производи- тельностью т/сут.</i>					
8	<i>От 1 до 5</i>	<i>т/сут</i>	<i>18 885</i>	<i>377</i>	<i>0,25</i>	<i>1,13</i>
8а	<i>От 5 до 30</i>	<i>"</i>	<i>33 660</i>	<i>822</i>	<i>0,25</i>	<i>1,13</i>

Примечания: 1. Ценами на разработку проектно-сметной документации распределительных холодильников не предусмотрено проектирование цеха фасовки масла, сыра, мяса, переработки костей и пунктов по ремонту оборотной тары. При проектировании указанных цехов, оговоренных заданием на проектирование, к ценам поз.1-5 при меняются коэффициенты: 1,1 - при цехе фасовки масла; 1,1 - при цехе фасовки сыра, 1,1 - при цехе фасовки мяса; 1,1 - при цехе переработки костей; 1,08 - для пунктов по ремонту оборотной тары.

2. Стоимость проектирования главных корпусов распределительных холодильников, включая конденсаторное отделение, определяется по поз.1-5 с коэффициентами: 1,0 - для емкости до 700 т, 0,6 - свыше 700 до 1500 т; 0,7 - свыше 1500 до 3000 т, 0,75 - свыше 3000 до 20 000 т.

3. При отсутствии производства сухого льда цены поз. 6 применяются с коэффициентом 0,8.

4. При использовании в качестве исходного сырья экспанзерных газов (или аналогичных мер) цены поз.8 применяются с коэффициентом 0,6.

5. Ценами на разработку проектно-сметной документации распределительных холодильников и фабрик мороженого не предусмотрено проектирование цеха по заморозке овощей и фруктов. При проектировании указанных цехов, оговоренных заданием на проектирование, к ценам поз.1-5 применяется коэффициент 1,35; для поз.6 и 7 коэффициент 1,25.

Относительная стоимость разработки проектно-сметной документации и видов проектных работ, % к цене

№ п.пп	Комплекс предприятия	Стадийность	Технико-экономическая часть	Технологическая часть	Механизация транспорта	Управление электроприводами и автоматизация	Тепло-снабжение	Электро-снабжение	Средства связи и сигнализация	Архитектурно-строительная часть	Водоснабжение и канализация	Отопление и вентиляция	Кондиционирование воздуха	Генплан и транспорт	ПОС	Сметная документация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.	Распределительные холодильники	Р.п.	0,5	19,5	3	8	3,5	7	2	27	10	6	-	2,5	1	10
		П	1	21	2	11	3	8	2	20	12	5	-	4	2	9
		Р	-	19	3	8	3	7	2	29	10	6	-	2	-	11
2.	Фабрики мороженого	Р.п.	0,5	25,5	2	8	2	7	1	23,5	9,5	8	2	2	0,5	8,5
		П	1	23	2	10	2	7	1	24	11	6	1	2	2	8
		Р	-	26	2	8	2	7	1,5	24	9	8,5	2	1,5	-	8,5
3.	Углекислотные производства (стадии, цехи, установки, заводы сухого льда) с использованием в качестве исходного сырья дымовых газов	Р.п.	0,5	34	1	9	3	9	0,5	19	8	4	-	1	1	10
		П	1	46	1	11	3	3	1	13	6	4	-	1	2	8
		Р	-	35	1	9	3	9	1	19	8	4	-	1	-	10

Примечания: 1. Проектирование автоматизации сантехнических устройств составляет: 10 % от раздела автоматизации и управлением электроприводами для холодильников и углекислотных производств и 15 % - для фабрик мороженого.

2. Стоимость "Научной организации труда рабочих и служащих. Управление предприятием" учтена разделом "Технологическая часть и механизация транспорта" в размере 1,5 % на стадии проекта и 0,5 % на стадии рабочего проекта.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Указания по применению цен	3
2. Цены на разработку проектно-сметной документации	5
Содержание	12

Опубликовано в сб. «Ценообразование в строительстве», №11, 2004, стр. 72.